

L'ALTERNANCE, *t'y penses ?*

Maître d'hôtel

Le métier

Veiller au bon déroulement d'un service, conseiller les clients et gérer une équipe, telles sont les missions principales du maître d'hôtel. Ce métier est une perspective d'évolution pour les serveurs ou les commis d'une brigade. A la tête des chefs de rang, il veille à la qualité du service et à la satisfaction des clients. Attentionné et prévenant, il est l'homme-orchestre de la salle de restaurant. Responsable de l'accueil des clients, il incarne l'image de marque de l'établissement. Le maître d'hôtel connaît la carte sur le bout des doigts, de l'origine des produits à la réalisation des recettes, et peut ainsi conseiller les clients. Il coordonne et supervise également le travail du personnel de salle. Pendant le service, le maître d'hôtel passe de table en table et s'assure de la satisfaction des convives. En fin de repas, il contrôle l'encaissement. Dynamisme et adaptabilité sont indispensables pour satisfaire les clients et résister aux horaires intenses. Le maître d'hôtel doit également soigner sa présentation et être très organisé pour gérer les imprévus. La demande de personnel dans la restauration est très élevée.

Rémunération

Le salaire d'un maître d'hôtel va du Smic jusqu'à 1900 euros brut par mois.

Formations

Vous trouverez toutes les formations du supérieur pour le métier de maître d'hôtel sur le moteur de recherche de l'Onisep :

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/Post-bac/bts-management-en-hotellerie-restauration-option-a-management-d-unite-de-restauration>

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/Post-bac/licence-pro-mention-metiers-des-arts-culinaires-et-des-arts-de-la-table>

Voici quelques exemples de formations du supérieur en alternance menant au métier de maître d'hôtel :

Formations publiques :

De nombreux CFA proposent le BTS Management Hôtellerie-Restauration, option A : management d'unité de restauration, comme le CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Bretagne à Vannes. Admission après un brevet professionnel, bac professionnel, bac technologique ou d'une mise à niveau dans le secteur de la restauration.

<https://www.cfa-cma-bretagne.fr/diplomes/bts-management-en-hotellerie-restauration/>

Le CFA Sacef à Paris propose la licence pro Métiers des arts culinaires et des arts de la table. Recrutement post-bac via Parcoursup. Sélection sur dossier.

<https://www.cfasacéf.fr/formations-en-alternance/licence-pro-metiers-des-arts-culinaires-et-des-arts-de-la-table-l1-et-l2/>

Formations privées :

2 écoles à Paris, Ferrandi et Médéric, proposent le BTS Management en hôtellerie restauration, option A : management d'unité de restauration.

<https://www.ferrandi-paris.com/fr/hospitality-management/bts-management-en-hotellerie-restauration-option-b-ou-c>

<https://www.cfamederic.com/ecole/nos-formationen-hotellerie-restauration/bts-hotellerie-restauration-option-abc/>